



HET WITTE GOUD

Tempura van witte asperges, garnalen en shiso

2 PERSONEN

⌚ 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 8 tijgergarnalen, zonder kop en schaal
- 🍴 4 witte asperges, geschild en in stukjes van 3 centimeter
- 🍴 1 ei
- 🍴 100 ml koolzuurhoudend water
- 🍴 70 gram bloem
- 🍴 8 shiso bladeren
- 🍴 1 liter zonnebloemolie
- 🍴 ½ citroen, in partjes

voor de tendashi-saus:

- 🍴 120 ml dashi
- 🍴 1½ el sojasaus
- 🍴 1½ el mirin
- 🍴 1 tl suiker
- 🍴 1 tl versgeraspte gember

MATERIAAL: aspergepan, hapjespan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Maak met een mes 4 tot 5 kleine inkepingen in de tijgergarnalen en rek ze iets uit.
2. Dep de garnalen en witte asperges goed droog met keukenpapier en leg ze 30 minuten in de koelkast.
3. Klop het ei los en meng met het koolzuurhoudende water.
4. Zet ook 30 minuten in de koelkast.
5. Zeef de bloem en zet 30 minuten in de vriezer.
6. Meng alle ingrediënten voor de tendashi-saus in een kleine steelpan.
7. Breng op middelhoog vuur aan de kook en laat 2 minuten koken.
8. Zet apart.
9. Verhit de zonnebloemolie in een grote pan met dikke bodem op middelhoog vuur tot 170°C.
10. Wentel de asperges, garnalen en shiso bladeren door de koude bloem en klop het overtollige bloem eraf.
11. Meng 50 gram bloem door het eimengsel.
12. Meng zo min mogelijk, anders wordt het beslag plakkerig.
13. Het is niet erg als de bloem niet helemaal is opgenomen door het eimengsel.
14. Doop de asperges in het beslag en laat goed uitlekken.
15. Leg de asperges in de hete olie en frituur 3 minuten.
16. Draai regelmatig om.
17. Haal met een schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op een bord met keukenpapier.
18. Herhaal met de garnalen en de shiso bladeren.
19. Frituur de shiso bladeren maar 1 minuut.
20. Warm de tendashi saus op.
21. Serveer de tempura met de saus en de citroenpartjes.

TIP: Zorg ervoor dat de ingrediënten die je frituurt zo droog mogelijk zijn voordat je ze door het beslag haalt. Houd het beslag en de bloem zo koud mogelijk. Dit zorgt ervoor dat de gluten in de bloem zich zo min mogelijk kunnen ontwikkelen en het beslag licht en knapperig wordt. Je kunt op dezelfde manier tempura van aubergine, pompoen, shiitake, paprika en/of zoete aardappel maken.

BRON: culy.nl

